



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2017

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING**Downloaded from eduresourceza.com**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Skryf die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) neer, kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) oor die letter (A–D) van jou keuse in die ANTWOORDEBOEK.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
- B vleis.
- C brood.
- D lemoene.

1.1.11

☐ A☐ B☐ C☒ D

1.1.1 E-posse, webwerwe en selfone wat gebruik word om produkte te bemark, staan as ... bemarkingsinstrumente bekend.

- A ouditiewe
- B visuele
- C elektroniese
- D oudiovisuele

(1)

1.1.2 'n Druifvariëteit wat gebruik word om wyn te maak:

- A Kultivar
- B Oesjaar
- C Produk
- D Oorsprong

(1)

1.1.3 'n Ensiem in rou pynappel wat voorkom dat 'n gelatienmengsel stol:

- A Fisien
- B Bromalien
- C Papaïen
- D Kaseïen

(1)

1.1.4 'n Pizza lewer agt porsies. Die totale koste van die pizza is R72,00.

Downloaded from eduresourceza.com

- A R9,00.
- B R12,00.
- C R36,00.
- D R80,00.

(1)

1.1.5 Wanneer 'n persoon aan diabetes ly, beteken dit dat die liggaam nie genoeg ... produseer nie.

- A cholesterol
- B kalorieë
- C laktose
- D insulien

(1)

1.1.6 'n Geurmiddel in die bereiding van nageregte wat van kakaobone gemaak word:

- A Vanielje
- B Koffie
- C Sjokolade
- D Karamel

(1)

1.1.7 Die verskil tussen die werklike koste om 'n item te produseer en die geld waarvoor dit verkoop word:

- A Bruto wins
- B Indirekte koste
- C Direkte koste
- D Netto wins

(1)

1.1.8 'n Metode waar vleis met dun skyfies vet bedek word:

- A Larding
- B Marinerig
- C Versagting
- D Bardering

(1)

1.1.9 ... sluit aktiwiteite in wat verseker dat voornemende gaste bewus is van die tipes akkommodasie wat by 'n verblyfplek beskikbaar is.

- A Pryvasstelling
- B Bemarking
- C Finansiering
- D Taakstelling

(1)

1.1.10 Chouxdeeg gevul met room en met karamel opmekaar gestapel, staan as ... bekend.

- A croquembouche
- B churros
- C profiteroles
- D beignets

(1)

1.2 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die terminologie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–I) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.7 J.

KOLOM A TERMINOLOGIE	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Bestuiwing	A 'n mengsel wat in 'n spuitsak geskep word en deur 'n spuitpunt op koeke geforseer word
1.2.2 Puree	B smeer en suiker saam geklits tot lig en romerig
1.2.3 Spuitversiering	C tegniek gebruik om gelatienpoeding op 'n bord uit te keer
1.2.4 Room	D sluit lug by 'n mengsel in deur liggies in te vou
1.2.5 Ontvorming	E klits room totdat dit die stywepuntstadium bereik
1.2.6 Karamelisasie	F vrugte verpulp, deurgesyg of versap
	G verhit suiker tot by die hardekraakstadium
	H plaas 'n gelatienmengsel in 'n houer en verkoel
	I 'n dun lagie versiersuiker wat vir dekoratiewe doeleindes oor 'n sponskoek gestrooi word

(6 x 1)

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 Wyn waarvan die alkohol verwyder word voordat dit gebottel word
- 1.3.2 'n Soet wyn wat na 'n maaltyd bedien word
- 1.3.3 Die Wet wat die verkoop van alkohol reguleer
- 1.3.4 Die term wat na tertdoppe verwys wat vooraf gebak word met rys of droë bone
- 1.3.5 Advertering van 'n produk deur potensiële kliënte te skakel
- 1.3.6 Vetverspreiding tussen die spierweefsel van 'n vleissnit
- 1.3.7 'n Tradisionele sous wat saam met oondgebraaide beesvleis bedien word
- 1.3.8 Rys gerol met gaar seekos of rou vis, in seewiervelle toegedraai
- 1.3.9 'n Mengel van gekapte vrugte of groente, gegeur met speserye, suiker en asyn en gekook tot 'n dik pulp
- 1.3.10 Peulgroente gebruik om getekstureerde plantproteïene te maak (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

- 1.4.1 Identifiseer TWEE items wat by oorhoofse koste ingesluit word:
 - A Skryfbehoeftes
 - B Salarisse
 - C Personeelopleiding
 - D Skoonmaakmateriaal (2)
- 1.4.2 Identifiseer TWEE biefstuksnitte (steaks) wat van die filet gesny word:
 - A Kruis
 - B Tournedos
 - C Medaljon
 - D T-been (2)

1.5 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n nagereg in KOLOM A pas en pas dit dan by 'n voorbeeld in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A–G) en nommer (i–vii) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.5.6 H (viii).

KOLOM A NAGEREG	KOLOM B BESKRYWING	KOLOM C VOORBEELD VAN NAGEREG
1.5.1 Melknagereg met styselbasis	A vlakbraai van vrugte wat in 'n beslag gedoop is	(i) vacherin
1.5.2 Gebakte vla	B verskeie lae roomys in 'n koepelvorm gevries	(ii) bavarois
1.5.3 Bevrore nagereg	C stysel gekook met melk, in 'n tertbak geplaas, gestip met botter en in die oond gebak	(iii) crème brûlée
1.5.4 Meringue	D ryk eiervla bedek met 'n kors van gekarameliseerde suiker en in die vorm bedien	(iv) bombe
1.5.5 Gevormde koue vla	E geklopte eierwit wat by 'n bakkersvlabasis gevoeg en in 'n warmwaterbad (bain-marie) gebak word	(v) sagopoeding
	F geklopte eierwit en suiker gebak in 'n harde mandjievorm en gevul met geklopte room	(vi) crème pâtissière
	G vlabasis met gelatien en geklopte room wat in 'n vorm gegooi word en verkoel word om te stol	(vii) malvapoeding

(5 x 2) (10)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE;
HIGIENE, VEILIGHEID EN SEKERHEIT****VRAAG 2**

2.1 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gastroënteritis en TB is twee van die redes vir die hoë afwesigheidsyfer in die voedsel- en drankbedryf in Suid-Afrika.

- 2.1.1 Wat is die inkubasietydperk vir gastroënteritis? (1)
- 2.1.2 Verduidelik hoe 'n voedselhanteerder kan voorkom dat ander mense by die werkplek deur gastroënteritis geaffekteer word. (5)
- 2.1.3 Noem DRIE simptome van elk van die volgende:
- (a) Gastroënteritis (3)
- (b) TB (3)

2.2 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Goeie diens verskil van een restaurant na die volgende.

- 2.2.1 Definieer die term *goeie diens*. (2)
- 2.2.2 Bespreek die stelling hierbo krities. (3)

- 2.3 'n Restaurantbestuurder oorweeg dit om die stelsel hieronder te koop. Bestudeer die foto en beantwoord die vrae wat volg.



- 2.3.1 Identifiseer die tipe stelsel. (1)
- 2.3.2 Verduidelik TWEE voordele van die stelsel hierbo. (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Groot verskeidenheid vars en gepreserveerde kersieprodukte word by die jaarlikse Kersiefees in Ficksburg ten toon gestel.

3.1.1 Noem TWEE metodes wat gebruik kan word om oortollige kersies te preserveer, buiten om dit in te maak. (2)

3.1.2 Bespreek stap vir stap hoe jy ingemaakte kersies sal berei. (4)

3.2 Die volgende inligting oor 'n dinee vir 100 gaste wat by die Kersiefees gehou is, is aan die organiseerders gegee:

Verkoopprys van die spyskaart:	R10 000
Voedselkoste:	R3 500
Oorhoofse koste:	R2 500

3.2.1 Bereken die totale netto wins. (3)

3.2.2 Bereken die koste vir elke gas. (3)

3.2.3 Stel VIER belangrike aspekte voor wat die organiseerders van die dinee by die kwotasie moet insluit. (4)

3.3 Bestudeer die metode hieronder om chouxdeeg te berei en beantwoord die vrae wat volg.

Metode:

1. Plaas botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel.
3. Kook vir 'n paar minute totdat die mengsel van die kante van die kastrol wegtrek.
4. Laat die mengsel effens afkoel en voeg die eiers een vir een by.
5. Spuit die deeg op 'n gesmeerde bakplaat.
6. Bak vir 10–15 minute teen 230 °C.
7. Verlaag die hitte vir 20 minute tot 190 °C.
8. Laat die deeg afkoel.

3.3.1 Gee redes vir die volgende stappe:

(a) Stap 4 (1)

(b) Stap 7 (2)

3.3.2 Stel TWEE bolae voor wat as versiering vir die chouxdeeg gebruik kan word. (2)

3.3.3 Voorspel die eindresultaat indien die water te lank tydens die bereiding van die chouxdeeg gekook het. (2)

3.4 Onderskei tussen 'n *pollo*-vegetariër en 'n *pesco*-vegetariër. (4)

3.5 Gee redes vir ELK van die volgende stellings:

3.5.1 Wit- en rooigespikkelde bone moet afsonderlik gaargemaak word. (1)

3.5.2 Moenie droëboontjies kook sonder dat dit geweek is nie. (1)

3.6 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Jy beplan 'n skemerkelkfunksie vir jou ouers se huweliksherdenking. Die funksie sal twee uur duur.

3.6.1 Bepaal die getal snoephappies wat per persoon bedien moet word. (1)

3.6.2 Beskryf VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer die snoephappies berei word. (4)

3.6.3 Evalueer die geskiktheid daarvan om klewerige ribbetjies by die skemerkelkfunksie te bedien. (3)

3.6.4 Stel DRIE soet hapgrootte snoephappies voor wat jy op die spyskaart kan insluit. (3)

[40]

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

- 4.1 Bestudeer die foto van gestoofde lamskenkels hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.1.1 Onderskei tussen die eienskappe van rou *lamsvleis* en rou *beesvleis*. (4)
- 4.1.2 Verduidelik waarom stowe 'n geskikte gaarmaakmetode vir die lamskenkels is. (2)
- 4.1.3 Stel 'n geskikte bygereg vir die gestoofde lamskenkels voor. (1)
- 4.2 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die Savera Hotel het 'n kosjer-kombuis. Die hotel word gevra om 'n banket vir 100 Joodse gaste aan te bied.

- 4.2.1 Definieer die term *banket*. (2)
- 4.2.2 Noem TWEE departemente wat by die beplanning en voorbereiding van die banket betrokke moet wees. (2)
- 4.2.3 Bespreek DRIE vereistes om te oorweeg wanneer die banketspyskaart vir die Joodse gaste beplan word. (3)
- 4.2.4 Bepaal die getal kelners wat jy vir die funksie sal nodig hê. (1)

- 4.3 Bestudeer die foto van 'n vol-au-vent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.3.1 Identifiseer die tertdeeg wat gebruik is om die vol-au-vent te maak. (1)
- 4.3.2 Noem die funksies van die volgende bestanddele in die bereiding van die deeg hierbo:
- (a) Botter (2)
 - (b) Water (2)
- 4.3.3 Stel TWEE soutvulsels voor wat in die vol-au-vent gebruik kan word. (2)
- 4.3.4 Wat is die eienskappe van 'n suksesvolle vol-au-vent? (3)
- 4.4 4.4.1 Noem TWEE soorte gelatien. (2)
- 4.4.2 Voorspel die gevolge van die volgende wanneer 'n gelatiengereg berei word:
- (a) Voeg te veel suiker by (1)
 - (b) Voeg suurlemoensap by (1)
 - (c) Stol die gereg by 20 °C (1)

- 4.5 Bestudeer die foto van die Kerspoeding hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Beskryf die tegniek om die nagereg hierbo gaar te maak. (2)
- 4.5.2 Verduidelik hoe die nagereg hierbo voorgesit kan word. (2)
- 4.5.3 Beveel TWEE geskikte souse vir hierdie nagereg aan. (2)
- 4.6 Goeie voeding is uiters belangrik vir mense wat MIV-positief is. (4)
- Verdedig die stelling hierbo. [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

**VRAAG D: SEKTORE EN LOOPBANE;
VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Springbok Wildlodge

Luukse akkommodasie op 'n wildsplaas halfpad tussen Cathcart en Queenstown, in die hartjie van die Oos-Kaap.

Die allesinsluitende pakkette sluit in: akkommodasie, drie gesonde maaltye, 'n daaglikse wildsrit met fingerhappies en die gebruik van fasiliteite soos die tennisbaan en sauna.

2 vir 1: Betaal die enkel midweekfooi van R600 en jou vriend/metgesel bly gratis as hy/sy met jou deel.

Besoek www.springboklodgesa.co.za



5.1.1 Noem DRIE aspekte wat die teikenmark vir die Springbok Wildlodge sal bepaal. (3)

5.1.2 Bepaal of promosie as 'n bemarkingstrategie gebruik is en gee 'n rede vir die antwoord. (2)

5.1.3 Noem EEN nadeel daarvan om promosie as deel van jou bemarkingsresep te gebruik. (1)

5.1.4 Beskryf TWEE vereistes van die verpakking van die fingerhappies. (2)

5.1.5 Identifiseer VIER aspekte wat die Springbok Wildlodge by hulle sakebeskrywing moes ingesluit het. (4)

5.1.6 Verduidelik hoe die Springbok Wildlodge tot werkskepping kan bydra en gee TWEE voorbeelde. (4)

5.2 5.2.1 Klassifiseer die terme hieronder in inkomste- en nie-inkomstegenererende areas in die gasvryheidsbedryf.

finansies; kroeë; veiligheid; voedsel en drank;
instandhouding; gastekamers

5.2.1 Tabuleer jou antwoord soos volg:

INKOMSTE-GENERERENDE AREAS	NIE-INKOMSTE- GENERERENDE AREAS

5.2.2 Verduidelik die onderlinge verband tussen verkope en bemarking en die finansiële departement. (2)

5.2.3 Identifiseer DRIE pligte van die veiligheidspersoneel. (3)

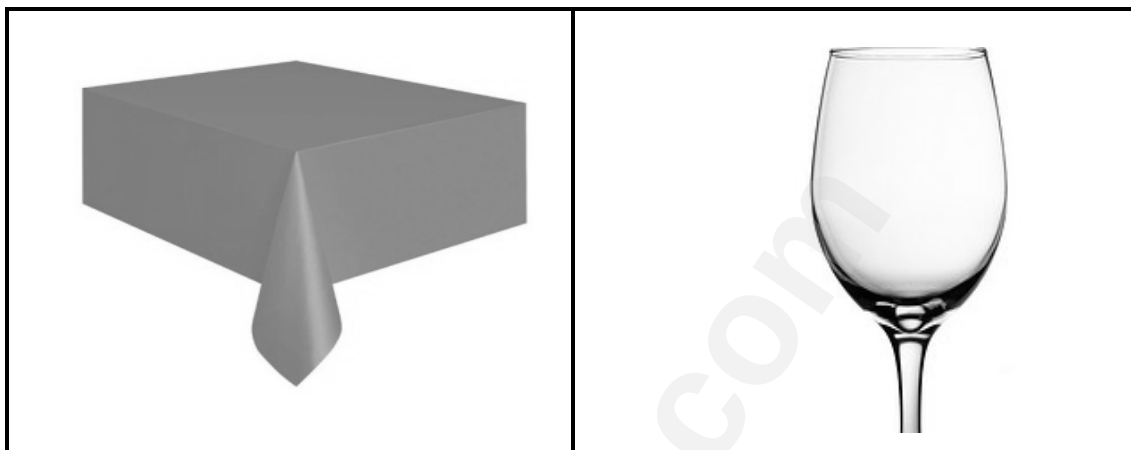
5.2.4 Noem DRIE entrepreneursgeleenthede wat in die dranksektor kan voorkom. (3)

[30]

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

6.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**A**
TAFELDOEK**B**
ROOIWYNGLAS6.1.1 Definieer die term *openings-mise-en-place*. (2)6.1.2 Identifiseer die openings-mise-en-place wat vir die tafeldoek in **A** nagegaan moet word. (3)6.1.3 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer die glas in **B** skoongemaak word. (3)

6.1.4 Bepaal of dit geskik is om 'n glas Chardonnay saam met 'n visvoorgereg te bedien. (2)

6.1.5 Bespreek die korrekte posisie van die glas hierbo op 'n gedekte plek ('cover'). (3)

6.1.6 Verduidelik hoe rooiwynbottels gestoor moet word. (4)

6.2 6.2.1 Onderskei tussen *binneverbruik-dranklisensies* en *buiteverbruik-dranklisensies*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

BINNEVERBRUIK	BUITEVERBRUIK

(4)

6.2.2 Bespreek die prosedure wat vir bordbediening gevolg moet word. (3)

6.2.3 Motiveer die gebruik van bordbediening vir 'n formele dinee. (3)

6.3 Die instapyskas by 'n plaaslike wildlodge bereik 22 °C.

Bepaal die uitwerking van hierdie situasie op die wildlodge. (3)
[30]**TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200